

# Cookies au beurre de cacahuètes et cranberries

Retrouvez toutes les recettes de Marielle sur notre blog de cuisine :  
[www.cuisine-moi-un-fenouil.fr](http://www.cuisine-moi-un-fenouil.fr)



15 minutes



12 minutes



20 cookies

## INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de blé\* T80
- 70 g de sucre de canne complet
- 100 g de beurre de cacahuètes\*
- 100 g de lait de coco
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 c à c de poudre à lever\*
- 40 g de cranberries
- pépites de chocolat

\*peut contenir des allergènes

**Une recette vegan de Laura, salariée du Fenouil Biocoop**

1. Préchauffer le four à 180°C.
2. Dans un cul-de-poule, mélanger le sucre complet et le sucre vanillé, puis délayer avec le lait de coco.
3. Amalgamer la farine, le sel et la poudre à lever dans un petit saladier, puis les incorporer à la préparation précédente.
4. Ajouter la purée de cacahuètes, les cranberries et les pépites de chocolat.
5. Façonner les cookies et les cuire 12 minutes à 180°C.



**FENOUIL SARGÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
ZAC de la Pointe  
02 43 81 87 71

**FENOUIL RUAUDIN**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
Parc des Hunaudières  
02 43 78 93 82

**FENOUIL UNIVERSITÉ**  
du lundi au samedi  
de 9h à 19h  
22 bd. Louis Leprince-Ringuet  
02 43 88 36 70

**FENOUIL RÉPUBLIQUE**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
1 b rue Gambetta  
02 85 29 15 80

**FENOUIL ATLANTIDES**  
du lundi au samedi  
de 9h30 à 19h30  
6 avenue d'Hauouza  
02 85 29 29 69